





			Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
			<b>Salade de petits pois Bio mayonnaise</b>  <b>Raviolis Bio au tofu Bio</b> Gouda <b>Compote Bio</b>	Pizza <b>Poisson pané MSC et citron</b> <b>Ratatouille Bio</b> Fromage fouetté Mousse au chocolat
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Mercredi 7 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
<b>Melon Bio</b> <b>Dinde Label Rouge basquaise</b> <b>Riz IGP</b> Petit moulé nature Yaourt aromatisé	 Taboulé <b>Notre tortillas Bio</b> <b>Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte)</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Tomates Bio vinaigrette</b> Gratin de cappelletis mozzarella Crème anglaise Madeleine	Mousse de pois chiches sur toast Rôti de bœuf <b>Courgettes Bio à la tomate</b> <b>Cantal AOP à la coupe</b> <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Notre Cake à la mozzarella</b> <b>Merlu sauce MSC safranée</b> Pommes de terre rissolées Tartare <b>Fruit Bio de saison</b>

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***



\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Bonne rentrée !**

Découvrez tous les menus et suivez notre actualité sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*  
 **IGP** : Indication Géographique Protégée  
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure  
 **Menu végétarien**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats 
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Mercredi 14 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
Salade de maïs aux crudités  <b>Filet de colin MSC meunière et citron</b>  Haricots verts Bio à l'ail Fourme d'Ambert AOP à la coupe Fruit Bio de saison	<b>Salade verte Bio</b>  Sauté de bœuf  Rosties de légumes  <b>Saint paulin Bio à la coupe</b>  Flan caramel	Salade de farfalles à la tapenade  Merguez  <b>Ratatouille Bio</b>  Camembert à la coupe  Fruit Bio de saison	Rillettes de porc  Gratin de gnocchis  <b>courgettes Bio au fromage frais</b>  <b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b>  Fruit Bio de saison	<b>CENDRILLON</b> <b>Ballet de Tomates Bio (tomates cerises)</b> Burger Citrouille (pain burger au potiron et galette de soja)  Pommes duchesses  Notre clafoutis aux fruits des bois
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Mercredi 21 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<b>Betteraves Bio</b>  <b>Jambon blanc Label Rouge</b>  Gratin de coquillettes Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	<b>Tomates Bio vinaigrette</b> Mitoné de haricots blancs  <b>Duo de riz IGP Bio et Carottes Bio</b>  Pavé demi-sel Beignet chocolat	<b>Concombres Bio</b>  <b>Poulet roti Label Rouge</b>  <b>Patates douces Bio</b> <b>Livarot AOP à la coupe</b>  Fruit Bio de saison	Salade de blé au pesto  Rôti de veau  <b>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</b>  Gouda Ramequin de fromage blanc et sucre	<b>Salade verte Bio</b>  Parmentier  de brandade Bûche de chèvre à la coupe  Fruit Bio de saison
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Mercredi 28 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
Salade de penne parisienne  Paupiette de veau  <b>Petits pois Bio au jus</b>  Edam Fruit Bio de saison	<b>Coleslaw Bio sauce cocktail</b>  Colombo de porc  Semoule Camembert à la coupe Crème dessert vanille	Falafels  Sauté de bœuf aux olives  <b>Courgettes Bio au fromage frais</b>  Emmental à la coupe  Compote Bio	<b>Concombres Bio - maïs</b>  <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b>  <b>Brocolis Bio mornay</b>  Chanteneige <b>Notre gâteau à la noix de coco</b>	<b>Cœuf Bio dur mayonnaise</b>  <b>Quenelles Bio sauce aurore</b>  <b>Riz IGP aux légumes brunoise</b>  Rouy à la coupe Fruit Bio de saison



**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes



## Menu Cendrillon !

Découvrez les menus enchantés sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE

